

Fig.1

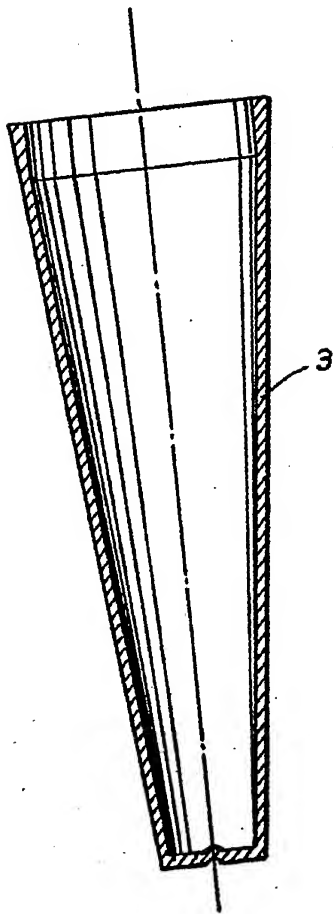
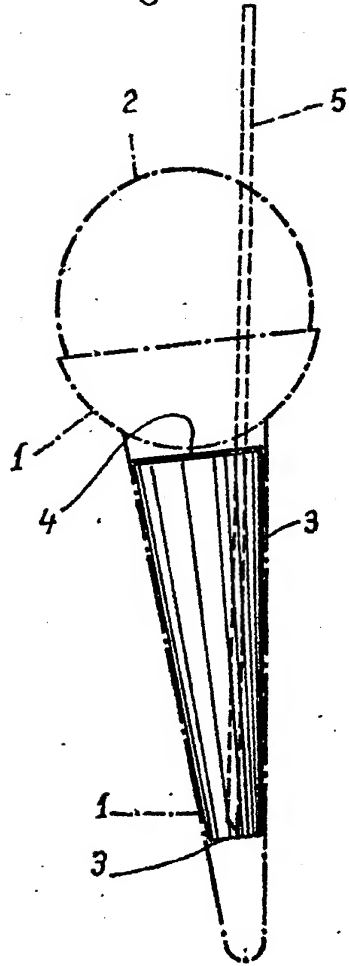


Fig.2



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :

2 330 327

(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 75 34709

(54) Article de confiserie ou analogue.

(61) Classification internationale (Int. Cl.²). A 23 G 3/00, 9/02; A 23 P 1/00.

(22) Date de dépôt 4 novembre 1975, à 11 h 2 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — «Listes» n. 22 du 3-6-1977.

(71) Déposant : S.A. SEBALCE, résidant en France.

(72) Invention de : Pierre David et Daniel Muller.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Hautier, 24, rue Masséna, 06000 Nice.

L'invention a pour objet un article de confiserie ou analogue, mixte, caractérisé par le fait qu'il comporte, à l'intérieur d'un premier récipient contenant un premier produit, un second récipient contenant un second produit sous forme liquide ou pâteuse, destiné à être aspiré par l'utilisateur au moyen d'un chalumeau, de façon à être dégusté conjointement avec le premier produit.

Le premier récipient peut d'ailleurs être lui-même consommable, ce qui est le cas, par exemple, s'il est constitué par un cornet comestible contenant de la crème glacée.

L'invention n'est toutefois pas limitée à ce cas particulier et le premier récipient peut être un pot de forme quelconque, contenant par exemple de la crème glacée, du yaourt, etc...

Le second récipient, ou récipient interne, doit avoir des parois imperméables, afin que le produit qu'il contient ne se mélange pas avec celui contenu dans le récipient externe.

Son fond est bien entendu fermé, et sa partie supérieure est de préférence obturée par un opercule constitué par une feuille ou membrane relativement mince, ce qui permet à l'utilisateur de la percer au moyen d'une extrémité du chalumeau, éventuellement conformée à cet effet, afin d'avoir ainsi accès au produit protégé par ledit opercule.

Le produit contenu dans le récipient interne peut être absolument quelconque, choisi parmi ceux dont la dégustation conjointe avec celle du premier produit est susceptible de procurer des satisfactions gastronomiques. Ce peut être par exemple une sauce à un parfum quelconque, tel que chocolat, café, vanille, etc... ou une sauce aux fruits, un alcool quelconque, un sirop, ou même de l'eau, etc...

Le récipient interne peut être en un matériau étanche absolument quelconque, par exemple en matière plastique, carton, feuille métallique ou métallo-plastique, etc...

Le chalumeau est un chalumeau classique, en matière plastique, carton, ou paille, et, comme on l'a dit, son extrémité est avantageusement conformée en biseau pour permettre de défoncer facilement l'opercule du récipient interne.

Il va de soi que la forme et les dimensions des récipients externe et interne peuvent être absolument quelconques.

La figure 1 est une vue en coupe du récipient interne 3 de forme tronconique.

La figure 2, présentée à titre de simple exemple non limitatif est une vue en coupe longitudinale d'un article de confiserie mixte selon l'invention, dans lequel le récipient externe 1 est un cornet recevant une boule de crème glacée 2. A l'intérieur de ce récipient 1 est disposé le récipient interne 3, de forme tronconique, fermé à sa partie supérieure par un opercule 4. L'utilisateur enfonce, à travers ou sur le côté de cette boule, un chalumeau 5, dont l'extrémité inférieure coupante défonce l'opercule 4, permettant ainsi au chalumeau d'atteindre le fond du récipient interne 3, et à l'utilisateur d'aspirer ainsi le contenu de ce récipient.

REVENDICATIONS

- I- Article mixte de confiserie ou analogue, caractérisé par le fait qu'il comporte, à l'intérieur d'un premier récipient contenant un premier produit, un second récipient contenant un second produit sous forme liquide ou pâteuse, destiné à être aspiré par l'usager au moyen d'un chalumeau, de façon à être dégusté par l'usager conjointement avec le premier produit.
- 5
- 2- Article selon la revendication 1, caractérisé par le fait que le premier récipient est en une matière comestible.
- I0 3- Article selon les revendications 1 et 2, prises dans leur ensemble, caractérisé par le fait que le premier récipient est un cornet à crème glacée.
- 4- Article selon la revendication 1, caractérisé par le fait que le premier récipient est un pot, tel qu'un pot de yaourt.
- I5 5- Article selon la revendication 1, caractérisé par le fait que le récipient interne, étanche et fermé à sa base, est clos à sa partie supérieure par un opercule défonçable.
- 6- Article selon les revendications 1 et 5, prises dans leur ensemble, caractérisé par le fait que le chalumeau destiné à aspirer le second produit a une extrémité conformée de façon qu'il puisse aisément transpercer l'opercule fermant le récipient interne.
- 20

DERWENT-ACC-NO: 1977-56127Y

DERWENT-WEEK: 197732

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Double article of confectionary with straw - for
simultaneously tasting two prods.

PATENT-ASSIGNEE: SEBALCE SA[SEBAN]

PRIORITY-DATA: 1975FR-0034709 (November 4, 1975)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES
MAIN-IPC			
FR 2330327 A	July 8, 1977	N/A	000 N/A

INT-CL (IPC): A23G003/00, A23G009/02 , A23P001/00

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2330327A

BASIC-ABSTRACT:

Double article of confectionery comprises a first receptacle contg. a first prod. pref. an ice cream cornet or a pot e.g. yoghurt pot, inside which is a second receptacle contg. a second prod. in liq. or pasty from which is sucked through a straw so that it can be tasted at the same time as the first prod.

The second prod. may be e.g. a sauce with a flavouring of chocolate etc., a fruit sauce, alcohol, a cordial, or even water, etc., and the inner receptacle may be made of any impermeable material e.g. plastic, cardboard, metal or metal-plastic foil, etc.

TITLE-TERMS: DOUBLE ARTICLE STRAW SIMULTANEOUS TASTE
TWO PRODUCT

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-E04; D03-K08;